

Sommerfrische SalzburgerLand in Kaprun

Zutaten

Zutaten Teig:

1. 250 g Weizenmehl
2. 2 EL Kristallzucker
3. Prise Salz
4. 150 g kalte Butter
5. etwas Bio-Zitronenschale
6. 6 EL Eiswasser

Zutaten Belag:

1. Maroncreme,
2. Keksbrösel
3. Marzipan (optional)
4. 3-4 ÄPFEL
5. 100 g Butter
6. 1-2 EL brauner Zucker

Zutaten Sirup:

1. KERNGEHÄUSE UND APFELSCHALEN
 2. 250 ml Apfelsaft oder Wasser
 3. 200 g Zucker
-

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel vermengen. Die kalte Butter in Würfel schneiden und mit einer Teigkarte grob in den Teig einarbeiten, dann zwischen den Fingerkuppen zerbröseln.
2. Restliche Butter und Zitrone ebenso einarbeiten und dabei darauf achten, dass einige größere Butterstückchen im Teig bleiben – das ist das Geheimnis für einen knusprigen Teig.
3. Kaltes Wasser zugeben und den Teig rasch zu einer Kugel zusammendrücken oder übereinander falten. Nicht kneten, die Butterstücke sollten noch immer sichtbar sein. Teig leicht flach drücken, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
4. Währenddessen die Äpfel schälen und vom Kerngehäuse befreien. Schalen und Kerngehäuse aufheben und in einem Topf zur Seite stellen. Apfel in Spalten schneiden. Butter in einem kleinen Topf bei kleiner Hitze schmelzen lassen.
5. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem Nudelholz rund und 3-4 mm dick ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Nach belieben den Boden mit Maroncreme, Keksbrösel oder Marzipan bestreichen, bzw. bestreuen. Nun mit den Apfelspalten belegen. Rand großzügig einschlagen oder wie bei einer Calzone eindrehen. Apfel großzügig mit Butter bestreichen und mit etwas braunem Zucker bestreuen.
6. Die Galette im Backofen bei 180 °C 15-20 Minuten goldbraun backen. Eventuell ein bis zwei Mal im Ofen drehen, damit sie gleichmäßig bäckt. Apfelabschnitte mit den Schalen und dem Apfelsaft zu Sirup einkochen.
7. Das Kerngehäuse enthält das meiste Pektin der Frucht und hilft auf natürliche Weise beim Eindicken des Saftes. Das dauert je nach Menge ca. 40-50 Minuten. Sirup durch ein Sieb abgießen. Die fertige Galette noch warm mit dem Sirup einpinseln.



Scan me!